

# Как увеличить производство пельменей в 2 раза

Н. Смит, Ishida, Великобритания

Компания *Monolith Fleisch und Teigwaren*, расположенная в немецком городе Швабах (*Schwabach*), является частью *Monolith Group* и крупнейшей оптовой компанией по производству и сбыту традиционных русских пельменей на европейском рынке.

Еще несколько лет назад фасование и упаковывание пельменей на предприятии осуществлялось в основном с помощью линейных весовых дозаторов. Точность взвешивания была далека от идеальной, однако главной проблемой являлась низкая производительность упаковочной линии. Использование дополнительных линейных дозаторов того же типа не могло исправить ситуацию, поскольку для этого потребовались бы значительные производственные площади. Решение проблемы оказалось в использовании мультиголовочных весовых дозаторов.



компании Ishida, изготовитель получил возможность производить не только пельмени, но и вареники с разной начинкой, в том числе из творога или клубники.

Аналогично можно изменять форматы упаковки, фасовать и упаковывать продукцию массой 450 г, 500 г, 1 кг и 1,5 кг.

*Пельмени без брака.* При увеличении производительности упаковочной линии важно сохранить целостность продукта и избежать повреждений в виде отламывания хрупких кусочков пельменей при их прохождении через дозатор.

14-головочный весовой дозатор оснащен рядом технических устройств, которые смягчают воздействие на продукцию при её перемещении из дозатора в упаковочный автомат и затем в пакет.

После перемещения пельменей в верхнюю часть весового дозатора на специальном конвейере с полимер-

ными контактными частями, продукция попадает через специальную направляющую воронку и полимерное кольцо на дисперсионный стол с полимерным защитным покрытием. Пельмени, размер которых составляет 55 x 35 x 15 мм, а вес — 13 г, не сталкиваются друг с другом благодаря амортизирующей перегородке, установленной в воронке сброса. Сама воронка сброса также имеет полимерное покрытие.

*Чистка оборудования.* При производстве большого ассортимента продукции, часто с содержанием мяса, ключевым фактором при переходе на новый продукт является надлежащая мойка оборудования. При использовании мультиголовочного дозатора его контактные части могут сниматься, а после проведения чистки, легко устанавливаться обратно. 30 л бункеры являются сменными, так же как и радиальные питатели. Отдельные бункеры могут быть сняты и заменены во время работы, без существенного влияния на точность процесса.

*Упаковка без потери продукта.* Высокая точность работы мультиголовочного весового дозатора Ishida также способствует увеличению выхода продукции. Если раньше упаковка с заданным весом 450 г могла по факту весить 480 г, то при использовании дозатора Ishida, отклонение веса продукта в пользу покупателя стабильно составляет не более 1%. Ж



*Скачок производства.* Установив мультиголовочный весовой дозатор компании Ishida вместо линейного, объём производства продукции можно увеличить в 2 раза. Например, на предприятии Monolith удалось увеличить производство с 8 до 16 т пельменей в день. При этом остальное оборудование упаковочной линии остается прежним. Дополнительный эффект от такой модернизации — расширение ассортимента продукции. Из-за низкой производительности, немецкая компания вынуждена жертвовать расширением линейки пельменей для удовлетворения спроса на самые популярные. Установив мультиголовочный дозатор